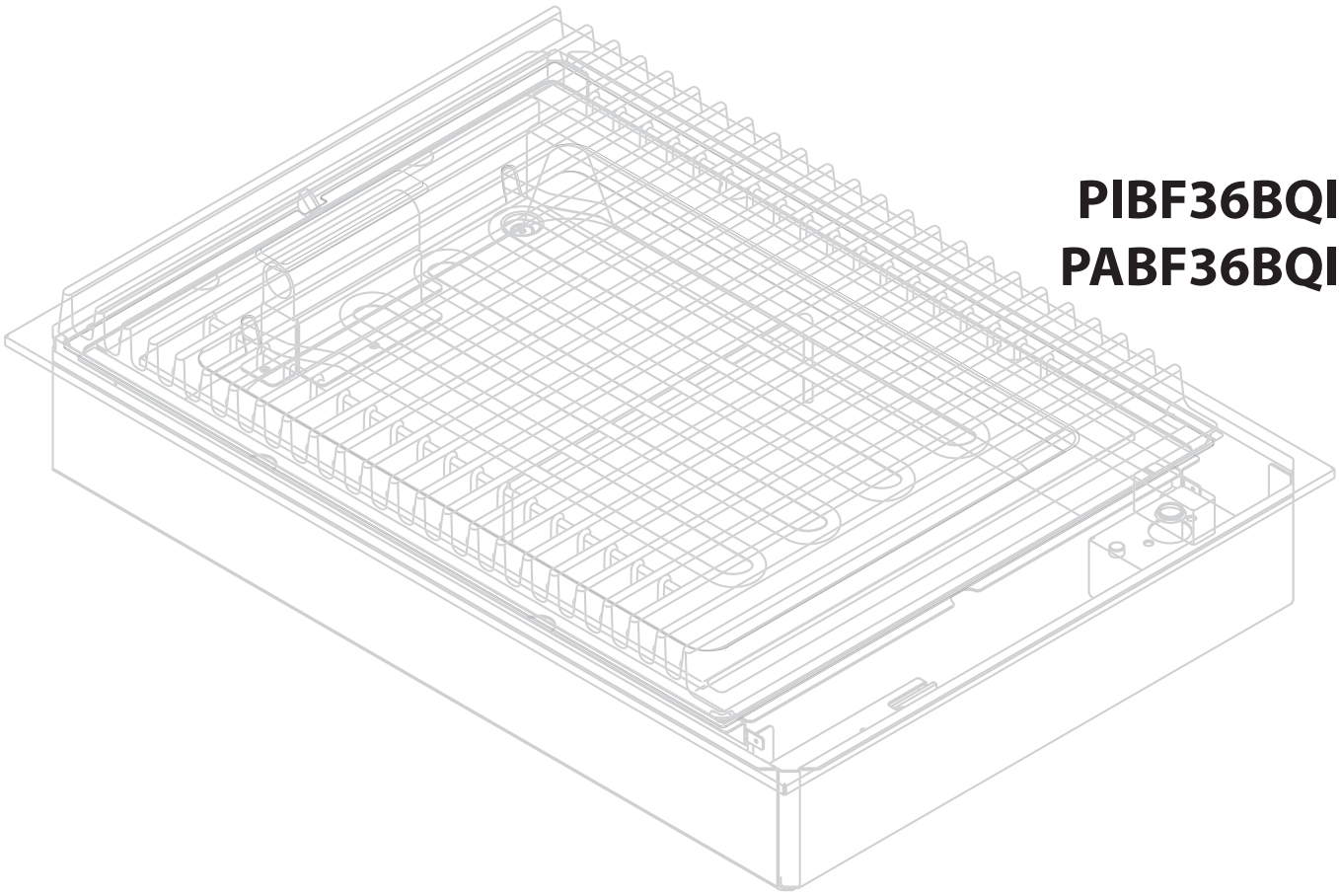


PIBF36BQI
PABF36BQI

B_Free Barbecue

BARAZZA
taste of design

Manuale d’installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!
Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un' installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Informazioni generali

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden,as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

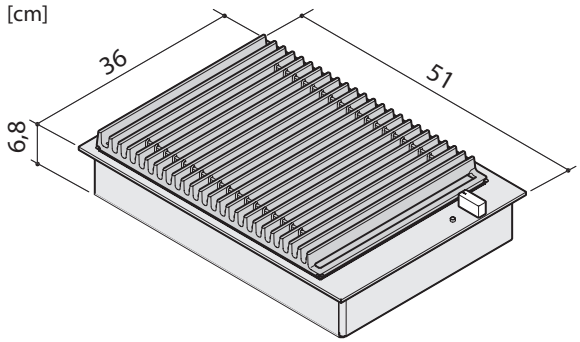
DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	**4**
INSTALLAZIONE	**5**
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Scelta del luogo di installazione	7
Collegamento elettrico	8
Incasso apparecchiatura	10
USO	**12**
Avvertenze di sicurezza	12
Prima di cominciare	14
Conoscere l'apparecchiatura	14
É bene sapere che	14
Uso dell'apparecchiatura	15
Qualche consiglio di cottura	17
MANUTENZIONE	**19**
Avvertenze di sicurezza	19
Manutenzione ordinaria	20
Pulizia	19
Periodi di inattività	21
Smaltimento a fine vita	22
Assistenza post-vendita	22

INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	12
Before starting	14
Understanding the appliance	14
Useful information	14
Using the appliance	15
Some cooking suggestions	17
MAINTENANCE	***19***
Safety warnings	*19*
Maintenance schedule	*20*
Cleaning	*19*
Periods of inactivity	*21*
End-of-life disposal	*22*
After-sales service	*22*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



Nelle realizzazioni fuoriserie, le dimensioni di ingombro variano.

With custom made models, dimensions vary.

Dati tecnici	***Technical data***		
Tensione	*Voltage*	V	240
Frequenza	*Frequency*	Hz	50
Potenza totale assorbita	*Total absorbed power*	kW	2,4
Tipo cavo	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Lunghezza cavo	*Cable length*	cm	90
Dimensioni apparecchiatura	***Appliance dimensions***		
Larghezza	*Width*	cm	36
Profondità	*Depth*	cm	51
Altezza bordo	*Edge height*	cm	0,6
Altezza involucro	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).
Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

L'apparecchiatura non è stata progettata per il funzionamento all'aperto.

Le apparecchiature potrebbero avere i bordi particolarmente taglienti, maneggiarle con attenzione e opportune protezioni personali di sicurezza (scarpe antiinfortunistica, guanti, ecc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

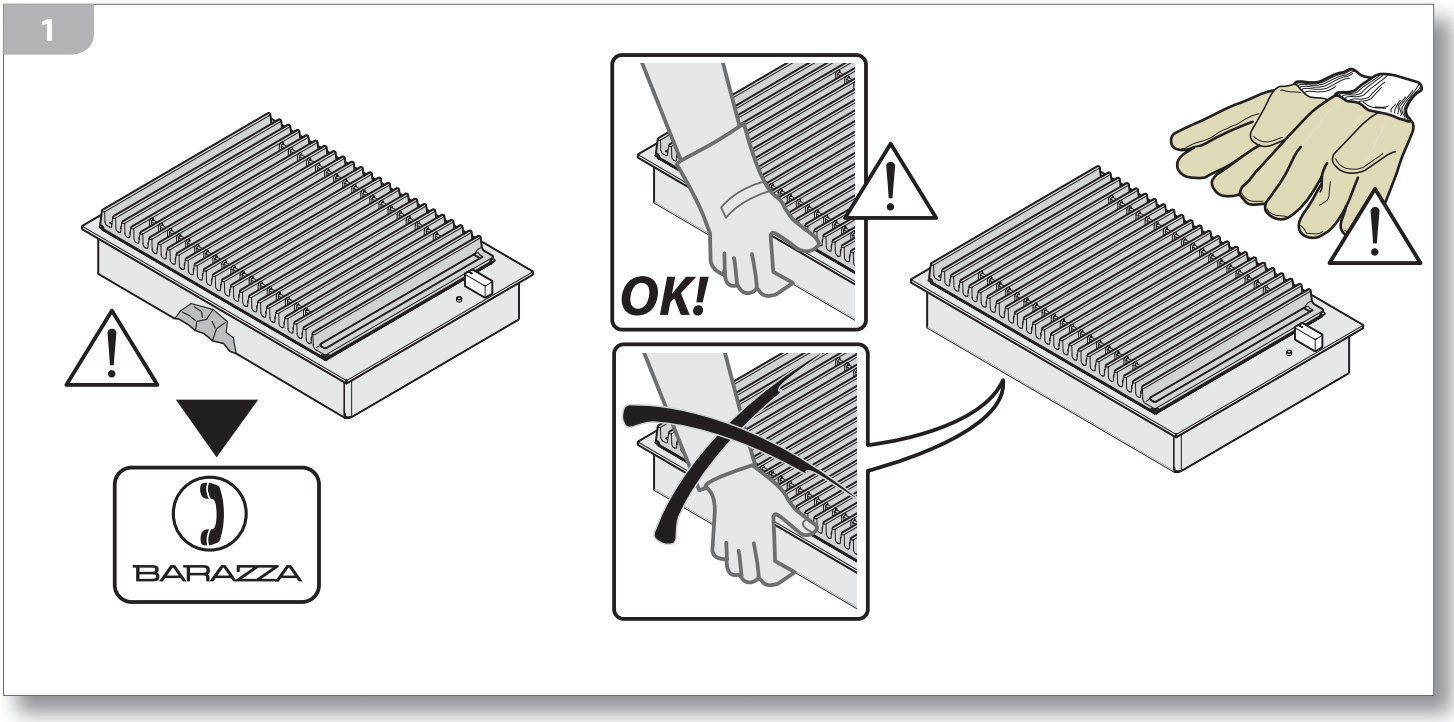
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).
Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).
Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.
Composizione imballo:
- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le apparecchiature possono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore (120°C).

Distanza dalle pareti laterali e posteriori

Le apparecchiature devono essere tenute ad una determinata distanza dalle pareti (fig. 2).

NOTA:

Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

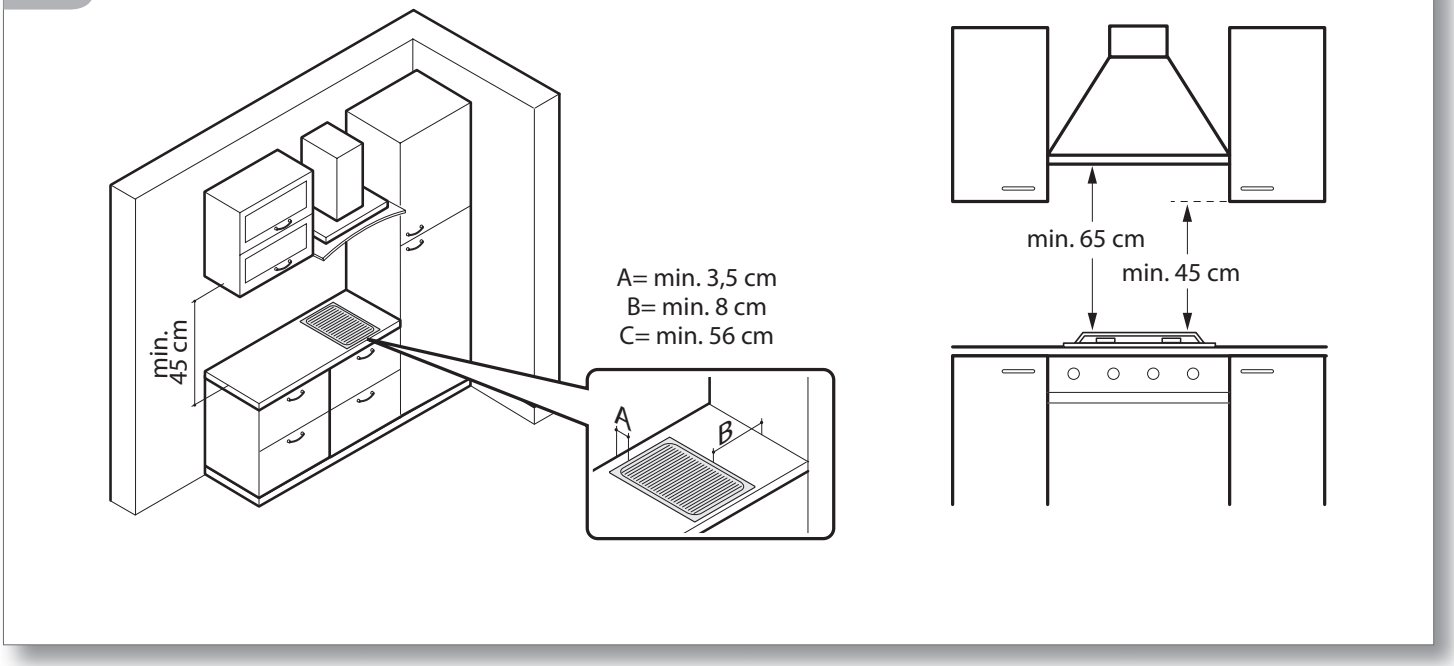
Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).

NOTE:

If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.

2



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

L'apparecchiatura viene fornita già provvista di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A da collegare infine a una presa di corrente (fig. 3a).

In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 3b): in questo caso deve essere previsto un dispositivo per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata. Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un forno, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

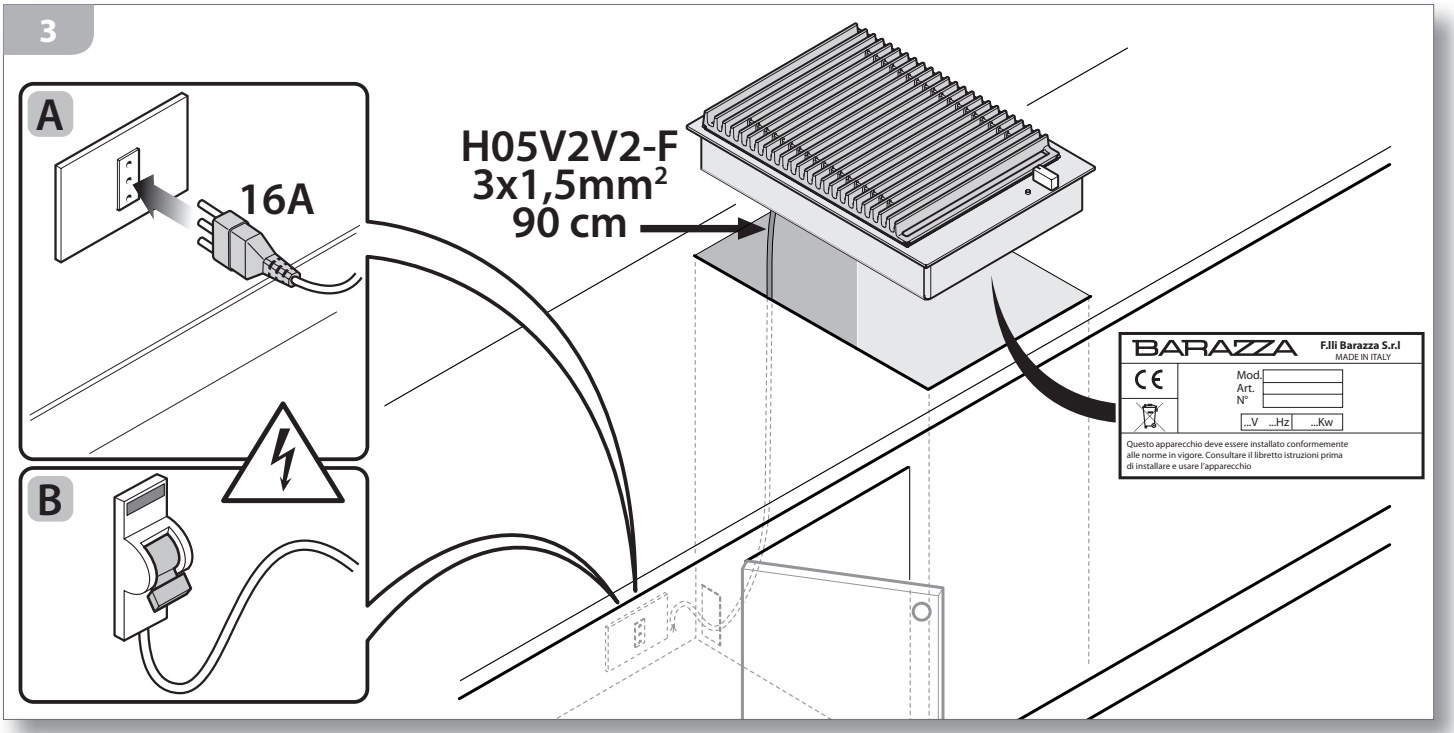
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "Dati tecnici" pag. 4) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Se l'apparecchiatura è già collegata, staccarla dall'alimentazione elettrica.

Per accedere ai collegamenti elettrici, togliere il coperchietto della morsettiera svitando la vite che lo blocca (fig. 4).

Staccare il vecchio cavo dai morsetti e rimuoverlo; collegare il nuovo cavo (unicamente di tipo H05V2V2-F) nei rispettivi morsetti, N - L - Terra.

Bloccare il nuovo cavo con l'apposito passacavo e richiudere la morsettiera riposizionando il suo coperchio.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

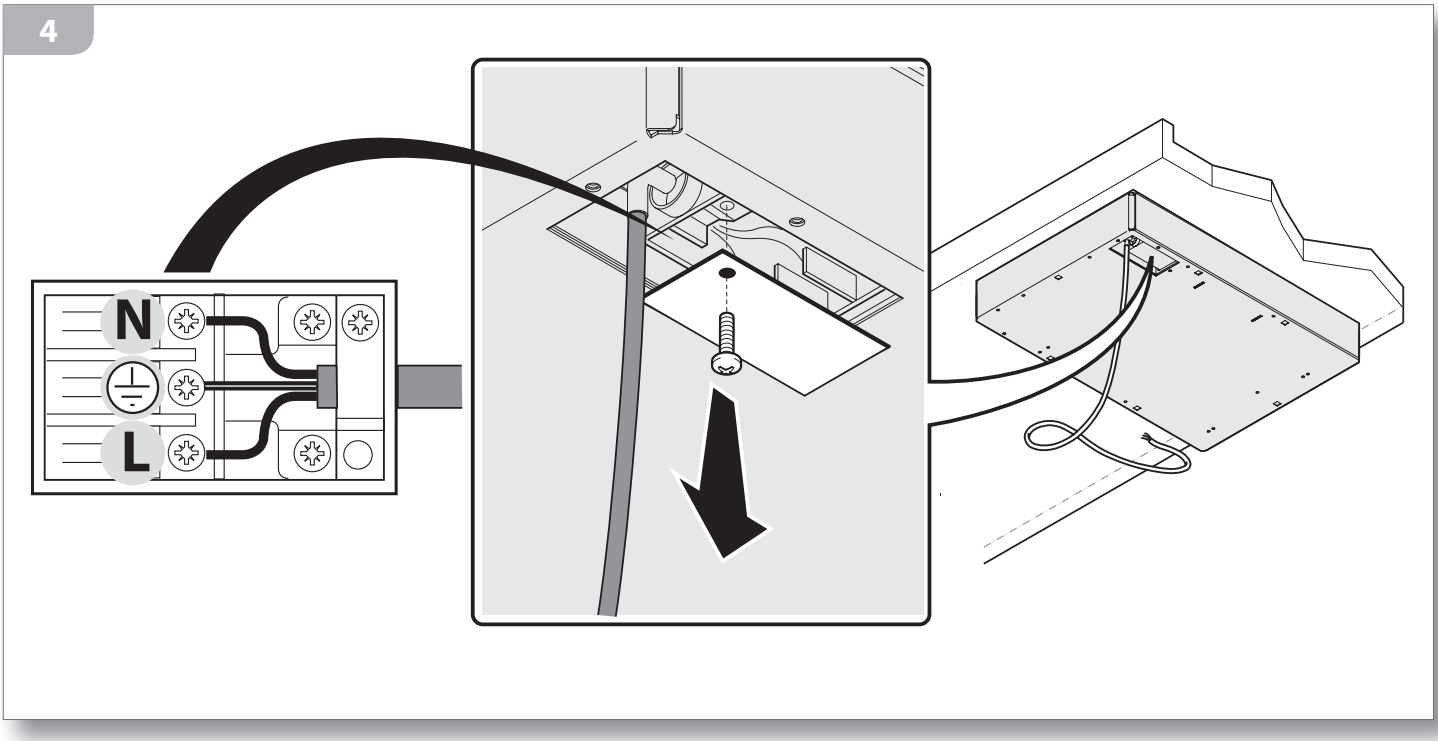
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4



INCASSO APPARECCHIATURA

Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).

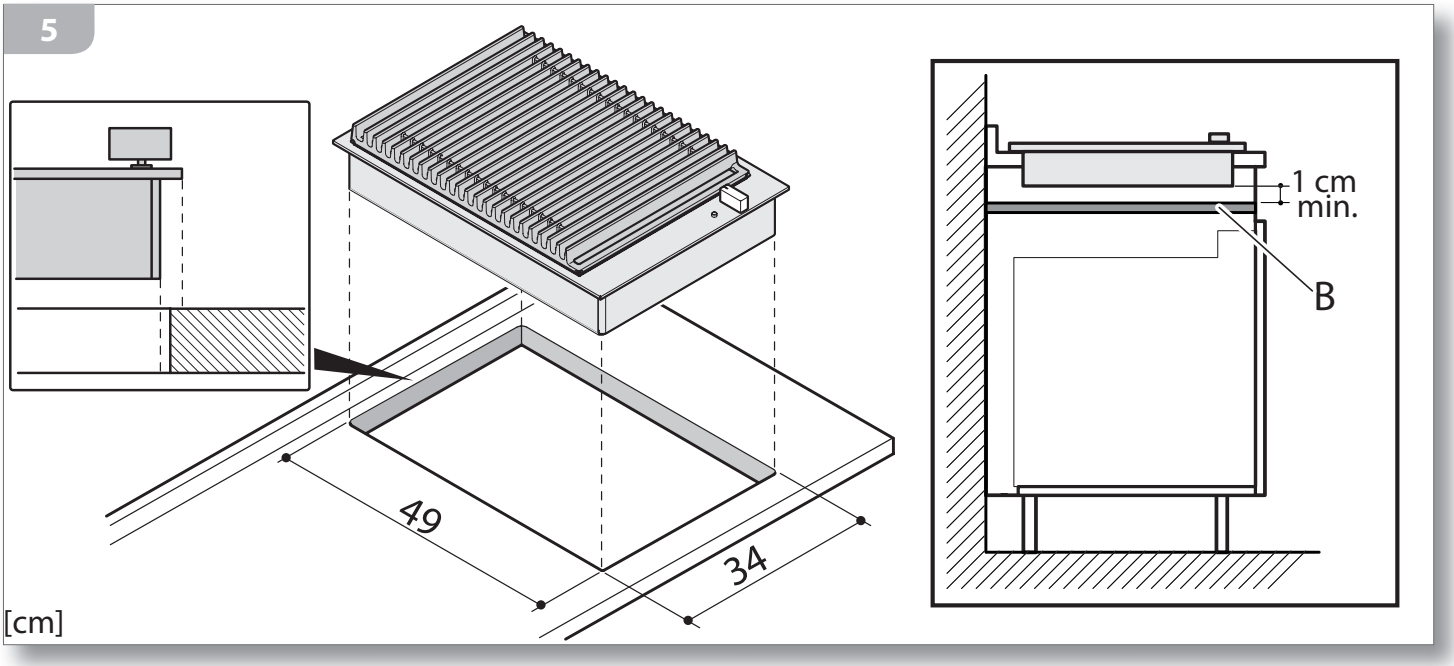
Preparare un foro di incasso con le misure indicate in fig. 5; se l'apparecchiatura sarà incassata sopra un forno, è necessario predisporre anche un pannello di separazione **(B)** distante almeno 1 cm dal fondo della stessa, forato nella parte posteriore per il passaggio dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

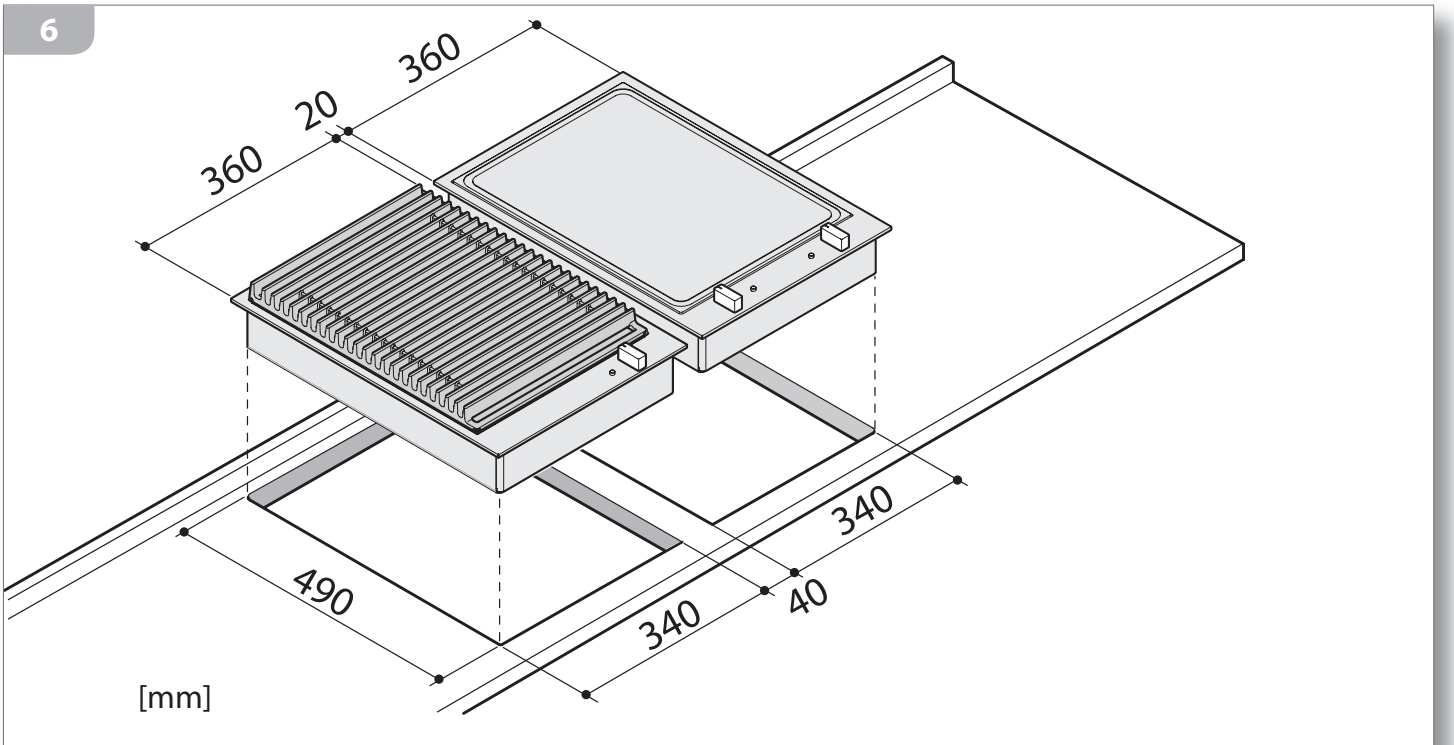
5



É possibile accostare più apparecchiature serie B_Free, considerando un interasse minimo tra le apparecchiature pari a 2 cm (fig. 6).

It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).

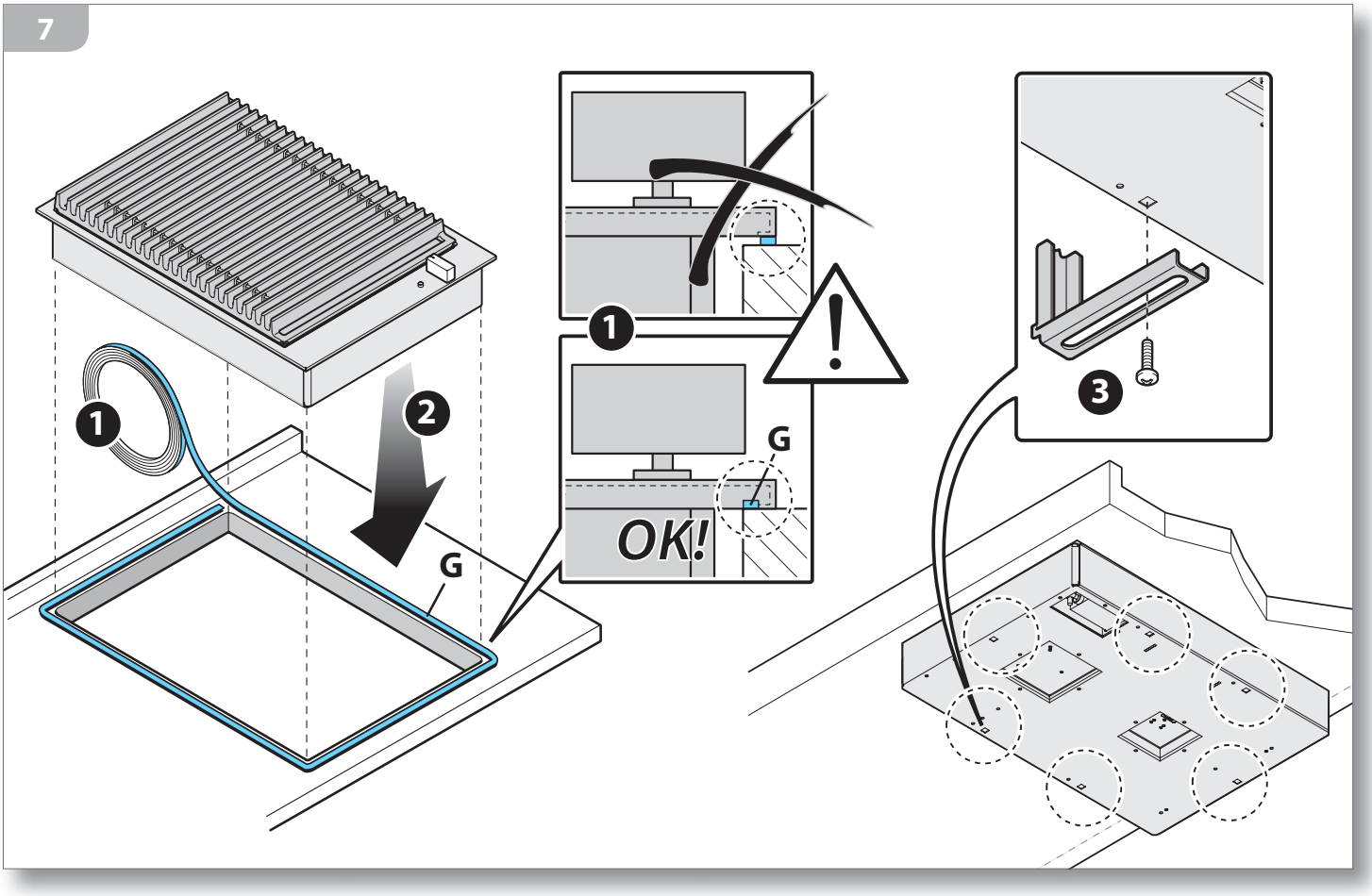
6



Mettere sul piano di lavoro una striscia di guarnizione in spugna avendo l'accortezza di non posizionarla sotto il bordo dell'apparecchiatura (fig. 7 - part. 1). Successivamente sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso (fig. 7 - part. 2) bloccandola con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 7 - part. 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).

7



Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.

With custom made models, assembly is personalised.

USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0 - spento" al termine dell'utilizzo.

Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

Non utilizzare prodotti spray nelle vicinaze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

Non modificare questa apparecchiatura.

Pericolo di incendio!
Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.

Pericolo di incendio!
Non posizionate mai oggetti sensibili al calore o infiammabili (es. presine, tende, bottiglie di alcoolici, ecc..) nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

Fire hazard!
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

L'area nelle vicinanze dell'apparecchiatura potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

PER LA COTTURA

Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Pericolo di incendio!
Nel caso di incendio del grasso o dell'olio caldo non spegnere mai le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.

Pericolo di incendio!
Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.

Pericolo di esplosione!
Non scaldate mai sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori chiusi ermeticamente, la sovrapressione generata dal calore potrebbero farli esplodere arrecando gravi danni personali.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura permette di cuocere le pietanze direttamente sulla griglia in dotazione sfruttando il calore irradiato dalla resistenza , mantenuto e reso omogeneo dalla pietra lavica solitamente senza l'utilizzo di grassi; le pietanze risultano di conseguenza più magre ma nello stesso tempo ricche di sostanze nutritive e maggiormente saporite. L'apparecchiatura può cuocere molti generi di pietanze (carne, pesce, pollame, frutta e verdura, ecc...): per ottenere i migliori risultati di cottura è possibile scegliere tra 9 diversi gradi di temperatura; a tale scopo a pag. 16 viene fornita una tabella puramente indicativa.

Legenda

1 griglia di cottura
2 copertura
3 vaschetta per pietra lavica
4 corpo apparecchiatura
5 manopola regolazione
6 spia segnalazione apparecchiatura accesa
7 resistenza basculante
8 pietra lavica
9 targhetta matricola
10 staffa di fissaggio

BEFORE STARTING

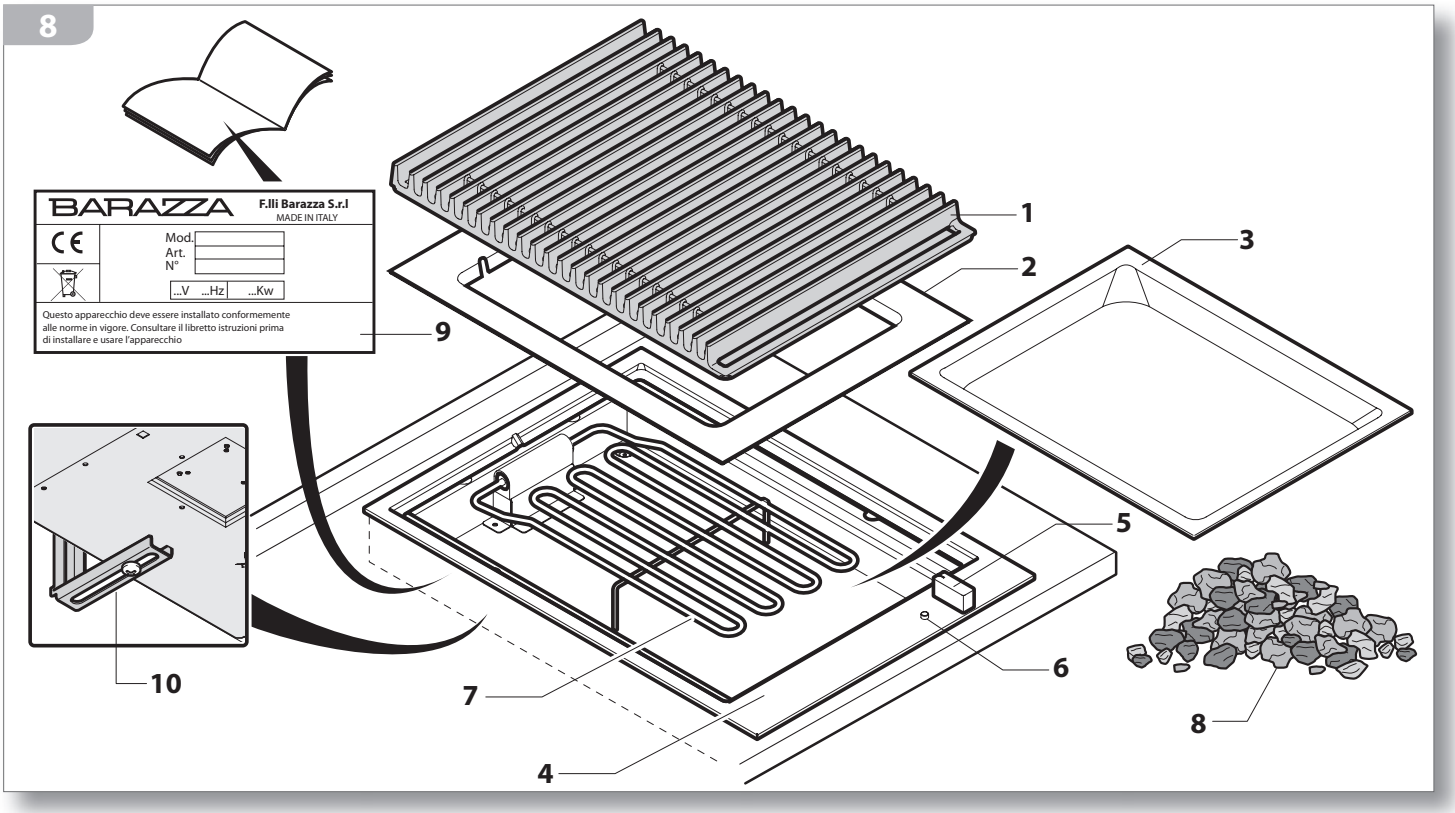
UNDERSTANDING THE APPLIANCE

The appliance allows you to cook dishes directly on the provided grill, taking advantage of the heat radiated from the element, maintained and evenly distributed by the lava stone without having to use fats; as a result, dishes are healthier but yet still rich in nutrients and flavour. The appliance can be used to cook various types of dishes (meat, fish, poultry, fruit and vegetables, etc...): in order to achieve the best cooking results, you can select from 9 different temperatures; temperature guidelines are provided in the table on page 16 .

Key

1 cooking grill
2 cover
3 lava stone tray
4 body of the appliance
5 control knob
6 appliance on indicator light
7 drop-down heating element
8 lava stone
9 data plate
10 mounting bracket

8



È BENE SAPERE CHE

Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente il piano cottura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 19, successivamente riscaldate il barbecue per qualche minuto a vuoto, cioè senza cibo su di esso. Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa, arieggiare i locali.

USEFUL INFORMATION

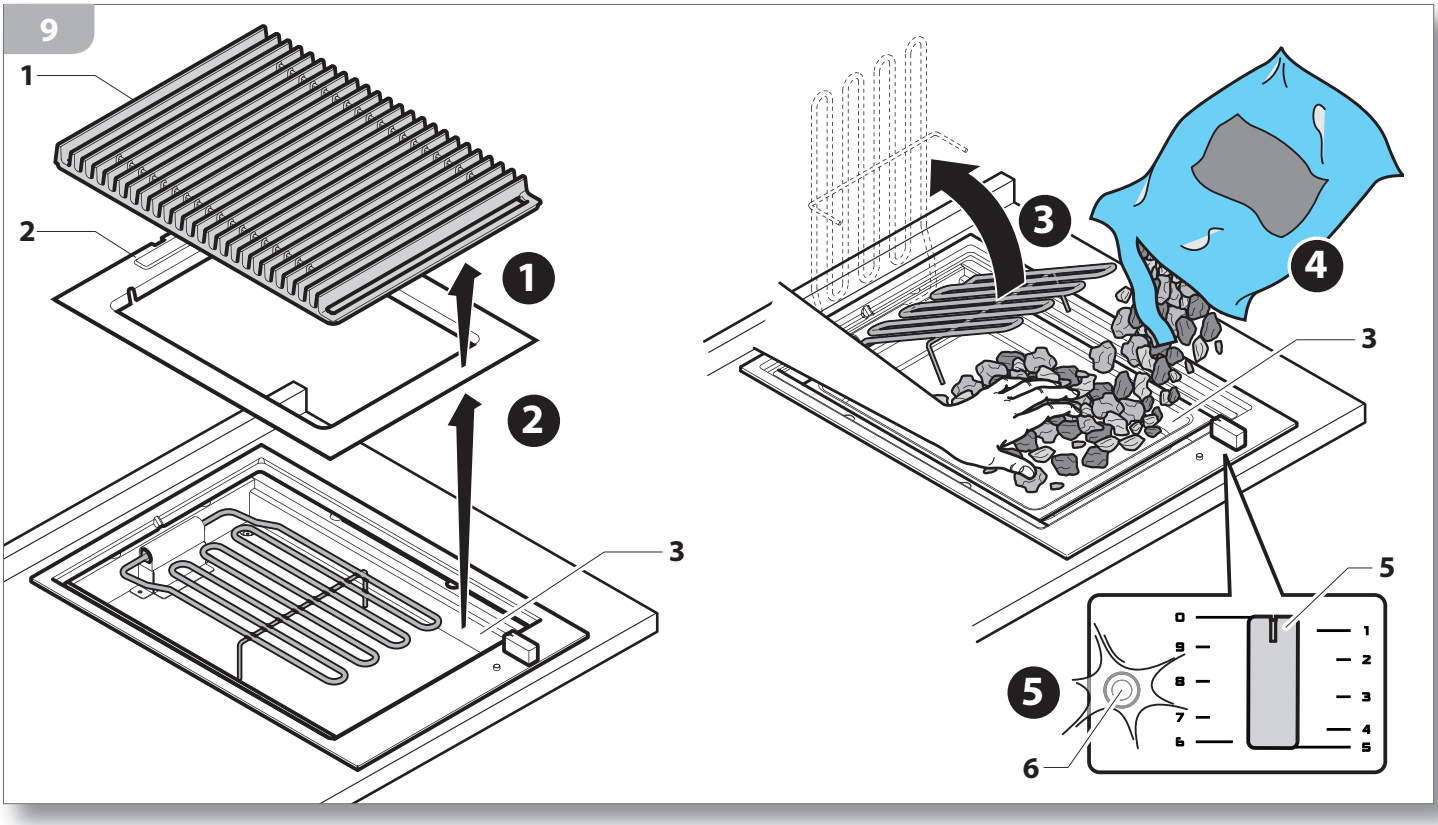
Before using the appliance for the first time, carefully clean the cooking surface including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the barbecue, with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

USO DELL'APPARECCHIATURA

(fig. 9 - part. 1 e 2) Sollevare la griglia (1) e la copertura (2), ruotare la resistenza basculante verso l'alto (fig. 9 - part. 3) e sistemare nella vaschetta (3) la pietra lavica cercando di distribuirla in uno strato uniforme di spessore non inferiore ai 3 cm (fig. 9 - part. 4).

USING THE APPLIANCE

(figure 9 - parts 1 and 2) Raise the grill (1) and the cover (2), rotate the drop-down heating element upwards (figure 9 - part 3) and arrange the lava stone in the tray (3) attempting to evenly distribute a layer with a thickness no greater than 3 cm (figure 9 - part 4).



(fig. 9 - part. 5) Ruotare la manopola (5) sulla posizione desiderata (da 1 a 9) secondo il tipo di pietanza da cuocere (a pag. 16 viene fornita una tabella indicativa), l'accensione della spia (6) indica che l'apparecchiatura è sotto tensione e che quindi la griglia comincia a scaldarsi.

Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Attendere qualche minuto affinchè la griglia si riscaldi bene, successivamente, muniti di adeguate protezioni personali, posizionare le pietanze da cuocere sulla griglia (a pag. 17 si possono trovare alcuni utili consigli per la preparazione delle pietanze).
Durante la cottura, se necessario, è possibile variare la temperatura della griglia agendo sulla manopola (5). A fine cottura riportare la manopola sulla posizione "0 - spento".

(figure 9 - part 5) Rotate the knob (5) to the desired setting (from 1 to 9) according to the type of dish to be cooked (on page 16 a table offering guidelines is provided). Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered and therefore, the grill begins to heat up.

Burn hazard!

During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Wait a few minutes until the grill is properly heated, subsequently, using appropriate personal safety equipment, place the dishes to be cooked on the grill (on page 17 you will find some useful tips on preparation of dishes).
Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature of the grill using the knob (5). When you have finished cooking, turn the knob to the "0 - off" position.

Tabella consigli per cotture

La seguente tabella è indicativa: i tempi e le temperature di cottura possono essere influenzati da fattori molteplici.

Cooking suggestions table

The following table should be used by way of example: the cooking times and temperatures may be affected by multiple factors.

TIPO PIETANZA *FOOD TYPE*	**Durata** *Cooking time*	**Grado di cott.** *Cooking level*	**Suggerimenti**	***Suggestions***
Carni / *Meat*				
Costata di maiale/manzo *Pork/beef rib eye steaks*	30'	7-8	Marinate la carne per almeno un ora con una salsa preparata con: 10 cl di passata di pomodoro, 2 cucchiai di ketchup, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di olio d'oliva, peperoncino in polvere a piacere.	*Marinate the meat for at least an hour using a sauce prepared with the following: 10 cl of tomato purée, 2 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of olive oil, chilli pepper according to taste.*
Braciole di vitello *Veal cutlets*	2-3' per lato/*for each side*	7	Girate le braciole non appena si staccano dalla griglia.	*Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.*
Salsiccia *Sausage*	8-12'	6-7	Bucherellare le salsiccie per evitare che si rompano oppure intagliare a croce le estremità.	*Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.*
Bistecche di maiale *Pork steaks*	2-3' per lato/*for each side*	7	Scegliete tagli di spessore minimo 2/3 cm. Girate le bistecche non appena si staccano dalla griglia.	*Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.*
Petto di tacchino/pollo *Turkey/chicken breast*	6'	8	Marinate la carne per almeno un ora con una salsa preparata con: 4 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaio di aceto di vino, 3 spicchi d'aglio, 2 foglie di alloro fresco, origano fresco, salvia, timo, pepe.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 tablespoon of wine vinegar, 3 garlic cloves, 2 fresh bay leaves, fresh oregano, sage, thyme, pepper.*
Spiedini di carne *Meat kebabs*	10-15'	7-8	Girare spesso gli spiedini e spennellarli con olio durante la cottura.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Costolette di agnello *Lamb chops*	2-3' per lato/*for each side*	7	Marinate la carne per almeno un ora con una salsa preparata con: 4 cucchiai di olio d'oliva, 1 cipolla piccola tritata grossolanamente, 1 spicchio d'aglio tritato grossolanamente, rosmarino fresco.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Cosce di coniglio *Rabbit legs*	10' per lato/*for each side*	8	Marinate la carne per almeno un ora con una salsa preparata con: olio d'oliva, vino bianco, cipolla tritata grossolanamente, timo, pepe.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.*
Verdura - frutta / *Vegetables - fruit*				
Frutta mista *Fruit salad*	1-2' per lato/*for each side*	7-8	Tagliare la frutta a fette non eccessivamente sottili.	*Cut the fruit into thickish slices.*
Verdure miste *Mixed vegetables*	1-2' per lato/*for each side*	7-8	Tagliare la verdura a fette non eccessivamente sottili ed effettuare spennellate di olio durante la cottura.	*Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.*
Funghi *Mushrooms*	2-3' per lato/*for each side*	7	Tagliare i funghi a fette non eccessivamente sottili ed effettuare spennellate di olio durante la cottura.	*Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.*
Pesce / *Fish*				
Spiedini di crostacei *Shellfish kebabs*	8-10'	6	Girare spesso gli spiedini e spennellarli con olio durante la cottura.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Trota al cartoccio *Trout baked in foil*	10' per lato/*for each side*	6	Se non si desidera cucinare al cartoccio ma direttamente sulla griglia spennellare spesso la pelle per evitare che rimanga attaccataalla griglia.	*If you want to cook the trout directly on the grill and not in foil, glaze the skin frequently to avoid it sticking to the grill.*
Tranci di tonno *Tuna slices*	10' per lato/*for each side*	6	Marinate la carne per almeno un ora con una salsa preparata con: 1 cucchiaio di olio d'oliva, 1 cipolla piccola tritata grossolanamente, 1 spicchio d'aglio tritato grossolanamente, rosmarino fresco.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 1 tablespoon of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Prodotti di panificazione / *Bread products*				
Bruschetta *Bruschetta*	1-2' per lato/*for each side*	7	Spennellare le fette di pane con un po' d'olio e tostarle sul grill. Toglierle dalla griglia, strofinarle con uno spicchio di aglio e insaporle con un poco d'olio extravergine d'oliva e sale.	*Glaze the bread slices with a little oil and toast them on the grill. Remove the slices from the grill, and rub them using one garlic clove. Season them with a little extra virgin olive oil and salt.*

QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

Come mantenere morbide le pietanze e cucinare in modo salutare

Per mantenere le pietanze molto morbide è necessario che una certa percentuale di umidità e sostanze nutritive (naturalmente presenti in esse) rimanga al loro interno e non evapori durante la cottura.

Per contrastare questo fenomeno adottare le seguenti precauzioni:

- non cucinare troppo a lungo le pietanze, sia per non renderle troppo "asciutte" sia per non correre il rischio di carbonizzarne alcune parti e creare quindi composti dannosi per la salute (amine eterocicliche e Idrocarburi policiclici aromatici);
- salare le pietanze solamente a fine cottura;
- posizionare le pietanze sulla griglia di cottura solamente quando è molto calda (quindi dopo aver effettuato un preriscaldamento con grado di temperatura "9") in modo che al contatto con la superficie bollente si chiudano istantantaneamente i "pori" dei cibi e si blocchi la fuoriuscita dell'umidità;
- girare le pietanze non appena si staccano dalla griglia e cuocerle per il minor tempo possibile secondo il proprio gusto personale;
- non lasciate in caldo sulla griglia i cibi già cotti;
- spennellare la superficie delle pietanze con poco olio alimentare (olio di oliva o olio di arachidi) senza esagerare nella quantità (colando sulla pietra lavica potrebbe creare pericolose fiammate), nel caso del pollame, solitamente già molto grasso, al posto dell'olio si può usare per la spennellatura del succo d'arancia che conferisce però alla carne un sapore particolare;
- se si desidera, i cibi (soprattutto la carne di manzo o vitello) possono venire marinati in contenitori di acciaio o vetro con una miscela di olio, aceto e spezie almeno un paio di ore prima della cottura.

Scegliere e preparare le pietanze da grigliare

CARNI

Pollame: il pollame meno grasso (tacchino, faraona, quaglie, fagiano, ecc...) deve essere spennellato con olio durante la cottura, mentre il pollo, l' anatra, l'oca solitamente hanno una carne molto grassa: è quindi consigliabile bucherellare la superficie delle pietanze per far colare il grasso in eccesso.

Manzo e Vitello: sono tagli di carne particolarmente delicati che tendono ad asciugarsi rapidamente, è quindi preferibile avvolgere i pezzi da grigliare con del lardo o della carta argentata, posizionarli sulla griglia soltanto quando essa è bollente e cuocerli il meno possibile.

Tagli indicati per la cottura su griglia sono le lombate, le costicine e il filetto.

SOME COOKING SUGGESTIONS

How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

In order to keep dishes tasty, they must retain a certain percentage of moisture and nutritional substances (naturally present in foods), which must not evaporate throughout the cooking procedure.

In order to ensure this, take the following precautions:

- *do not overcook dishes, so that they become too "dry" or that they run the risk of charring in places, consequently impacting on health (presence of heterocyclic amines (HCA) and polycyclic aromatic hydrocarbons);*
- *season the dishes with salt only at the end of the cooking process;*
- *place the dishes on the cooking grill only when it is extremely hot (after having used temperature setting 9 to preheat the grill) so that upon contact with the boiling surface, the "pores" of the food, as well as the moisture outlets, instantly close;*
- *turn dishes over as soon as they easily come away from the grill and cook them for the minimum amount of time possible according to personal taste;*
- *do not leave already cooked food on the hot grill;*
- *glaze food surfaces with small amounts of cooking oil (olive oil or peanut oil) taking care not to use excessive amounts (oil drips onto the lava stone may cause dangerous flames); if cooking poultry, which is already fatty, instead of oil, you can use orange juice for glazing, which does however give the meat a distinct flavour;*
- *if desired, at least a couple of hours before cooking, food (in particular, beef or veal) can be marinated in steel or glass containers with a mixture of oil, vinegar and spices.*

Choosing and preparing dishes to grill

MEAT

Poultry: *less fatty poultry (turkey, guinea-fowl, quail, pheasant, etc...) must be glazed with oil throughout the cooking process, whilst chicken, duck and goose which are usually fattier should be pierced in order to allow the excess fat juices to run.*

Beef and veal: *particularly tender cuts of meat that tend to dry out quickly; we therefore recommend placing lard or foil paper on the grill when cooking. Only place these cuts of meat on the grill once it is boiling and cook the cuts for the minimum amount of time possible.*

Grill cooking is recommended for the following cuts: loin, cutlet and fillet.

Maiale: carne molto indicata per la cottura su griglia, non necessita di marinatura o di spennellature d'olio in quanto solitamente abbastanza grassa e quindi più lunga a cuocere.
Tagli indicati per la cottura su griglia sono le costolette, la coppa, lo stinco, l'arrosto, le braciole (spessore minimo di circa 2/3 cm) e il filetto.
Agnello: carne saporita e tenera, molto indicata per la cottura su griglia da servire e consumare ben calda.
Tagli indicati per la cottura su griglia sono le costolette e la spalla.

Pork: *this type of meat is particularly suited for grill cooking; seeing as it is quite fatty, it usually requires a longer cooking period and it does not require marinating or glazing with oil.*
Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlet, shank, lamb pork sausage, roast, chop (minimum thickness of 2-3 cm) and fillet.
Lamb: *a tasty and tender meat, particularly suited for grill cooking; to be served and eaten hot.*
Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlets and shoulder.

PESCE

Per alcuni tipi di pesce particolarmente delicato (es. alcuni pesci di fiume) è consigliabile la cottura al cartoccio utilizzando della carta argentata, nel caso di altre specie (soprattutto crostacei e pesci di mare in genere) è possibile cucinare direttamente sulla griglia spennellandole con olio alimentare.

FISH

For some delicate fish types, (for example river fish), we recommend cooking in foil using foil paper; with other fish types, (in particular shellfish and seafood in general) we recommend cooking it directly on the grill glazing the fish with cooking oil.

VERDURE e FRUTTA

Scegliere di preferenza verdure a polpa "dura" come peperoni, melanzane, cipolle, zucca, sedano, finocchi e radicchio.
Scegliere di preferenza frutta con polpa abbastanza consistente come mele, pere, ananas, banane, pesche.
Sia frutta che verdura necessitano di cotture brevi e di calore medio.

VEGETABLES and FRUIT

If possible, choose vegetables with "tough" flesh such as peppers, aubergines, onions, marrows, celery, fennel and chicory.
If possible, choose fruit with quite "firm" flesh such as apples, pears, pineapples, bananas and peaches.
A short cooking time and a medium heat setting are to be used for cooking both fruit and vegetables.

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Periodicamente controllare che il cavo elettrico sia integro e non schiacciato: nel caso si notasse qualche anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e non tentare di sostituirlo da se ma avvisare tempestivamente un Centro di Assistenza per la sua sostituzione.

Una volta che i componenti dell'apparecchiatura si sono raffreddati effettuate la pulizia dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.

Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).
Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.

Pericolo di scottature!
Per alcuni minuti dopo lo spegnimento, alcune parti dell'apparecchiatura mantengono temperature molto elevate! Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura attendere il loro completo raffreddamento.

Se alcune sostanze particolarmente acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) permangono a lungo sull'apparecchiatura potrebbero intaccare le superfici creando antiestetici aloni che non pregiudicano comunque la funzionalità dell'apparecchiatura.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Non è richiesta alcuna manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione della pulizia.

PULIZIA

- **Superfici inox:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro o aceto caldo: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.

- **Manopola:** la manopola non deve essere sfilata dal perno sul quale è montata: per la sua pulizia utilizzare un panno morbido appena imbevuto di detergente neutro (per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).

⚠ Accertarsi che non ci siano infiltrazioni di detergente sotto la manopola.

⚠ Dopo la pulizia della manopola accertarsi di non averla accidentalmente spostata dalla posizione di "0 - spento".

- **griglia:** dopo l'uso attendere che la griglia diventi tiepida (se si raffredda completamente la pulizia diventa più difficoltosa), rimuoverla dalla sua sede e sfregarla con una spazzola, acqua calda e comune detersivo per i piatti. Risciaquarla e asciugarla con molta cura poi rimetterla in sede (fig. 10).

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- ***Stainless steel:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

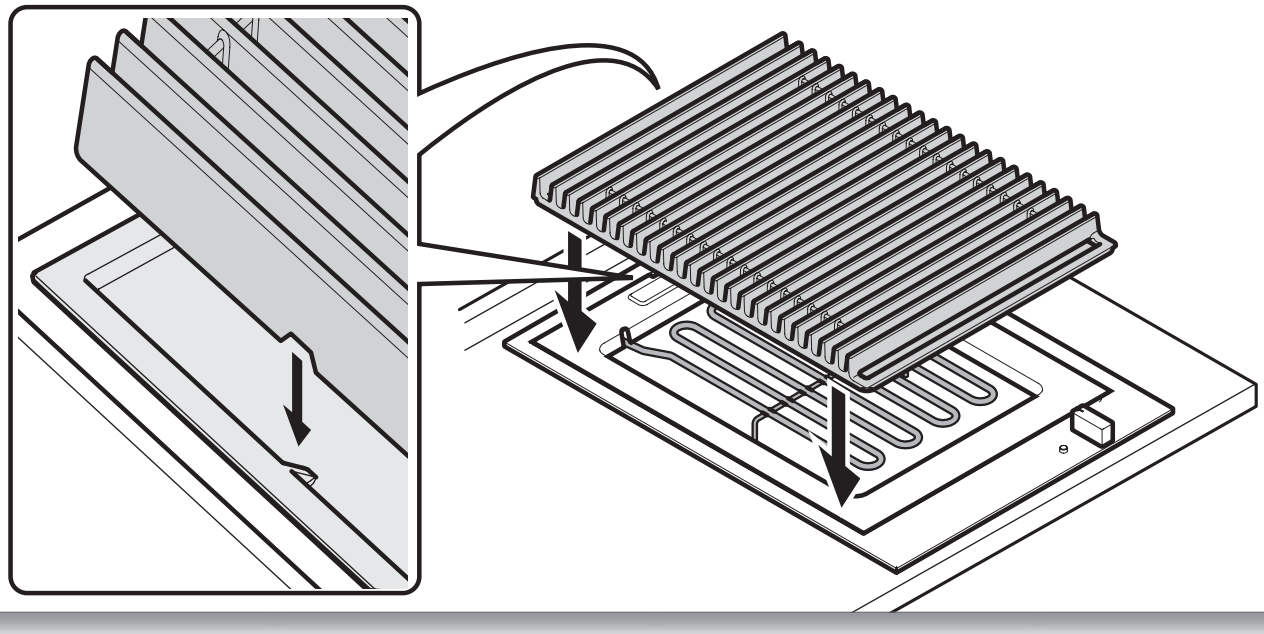
- ***Knob:*** *the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill:*** *after using the grill, wait until it has cooled down (if it cools down completely, cleaning is made more difficult), remove the grill from its housing and scrub it using a brush, hot water and washing-up detergent. Rinse the grill and carefully dry it. Place it back in its housing (fig. 10).*

10



⚠ Non è consentito utilizzare l'apparecchiatura senza la griglia. Rimuovendo la griglia un interruttore interrrompe il funzionamento dell'apparecchiatura.

⚠ *We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.*

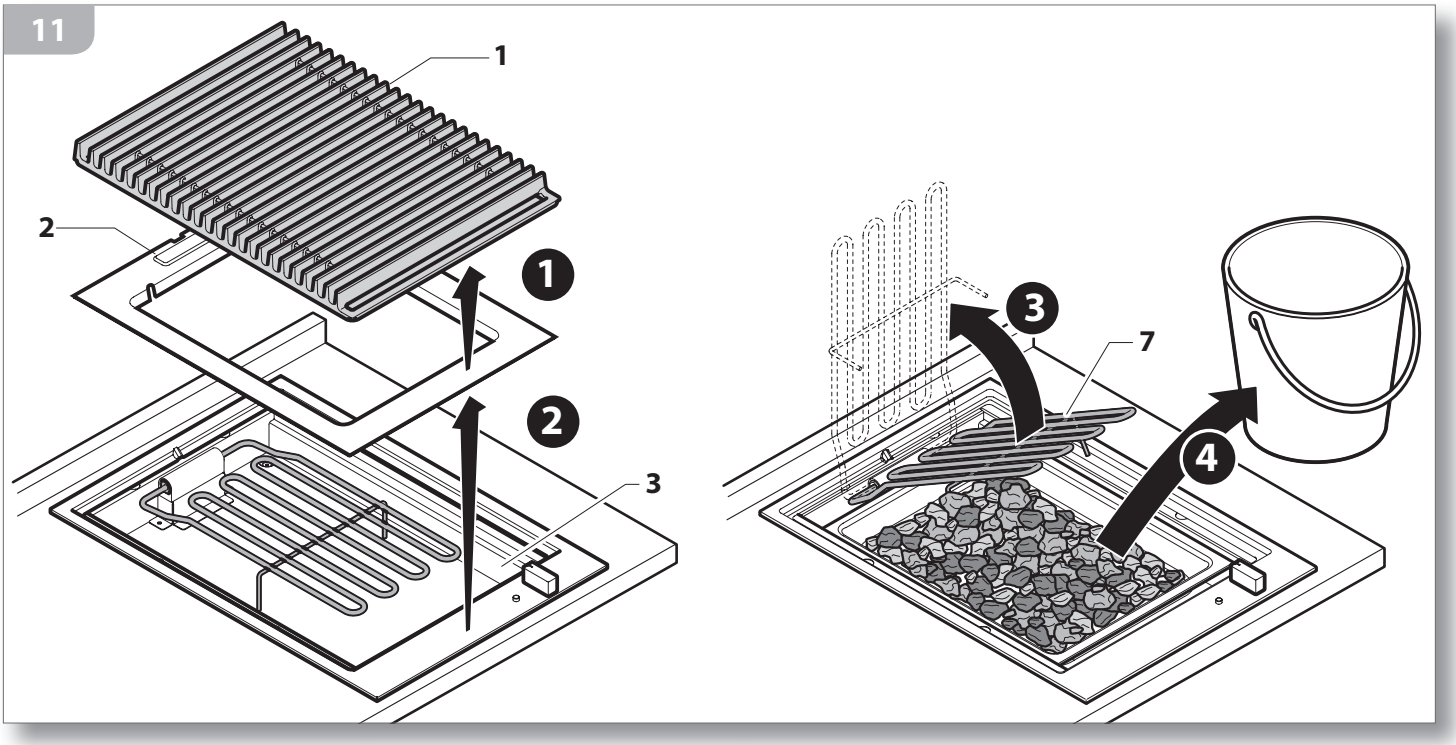
Saltuariamente si consiglia di passare la griglia in ghisa (quando asciutta) con uno straccio leggermente imbevuto di olio di oliva.
Non è consentito il suo lavaggio in lavastoviglie.
Lo scolorimento della griglia in ghisa è un fenomeno dovuto al normale utilizzo dell'apparecchiatura e non ne pregiudica le prestazioni.

- **vaschetta porta pietre laviche:** (fig. 11) togliere la griglia (1) e la copertura (2), sollevare la resistenza (7), togliere le pietre laviche, estrarre la vaschetta (3) e lavarla con acqua calda e detersivo per i piatti. Risciaquarla, asciugarla e rimetterla nella sede: riempirla nuovamente con le stesse pietre laviche o sostituirle se fossero di colore scuro quindi particolarmente impregnate di grasso.

We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry).
We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning.
Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.

- ***lava stone tray:*** *(figure 11) remove the grill (1) and the cover (2), disconnect the power supply (7), remove the lava stone, extract the tray (3) and wash it with hot water and washing-up detergent. Rinse, dry and replace: refill the tray with these same lava stones, or replace them if they have turned a dark colour, an indicator that they are clogged with fats.*

11



PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):
- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA

Il prodotto alla fine della propria vita utile NON deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento
Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 14);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.

Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.

Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PBFB1 rev. 01 - 10.2010*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it